WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 9/21 Sierpnia **№ 64.** Rok 1859.

Słów kilka

na zapytanie w Korrespondencie Rolniczym Nr. 58. z d. 31 r. b. przez Szcz. uczynione.

Utrzymanie koni niezaprzeczenie więcéj kosztuje niż wołów; potrzeba przeto rozliczyć ilość czasu potrzebnego do pewnéj danéj roboty. Roboty przez konie nieodzownie spełniane, jakie są: bronowania, zwózki etc. w woły dopełniać (gdyż na czasie szkodę sobie samemu zrządzić można) nie warto. Zaprowadzenie płodozmianu dobrego, odpowiedniego miejscowym potrzebom i zasobom, każdy z nas zna, iż jest rzeczą najgłówniejszą.

Nie tylko z najlżejszych, lecz i wszystkich gruntów płodozmian pięciopolowy, tam gdzie owce mają stanowić po zbożu 2gi artykuł dochodu, uważam za najlepszy; lecz aby jednego roku nie miéć chybionego zbioru, koniecznem byłoby grunta lżejsze od lepszych oddzielić, i tak tu, jak i tam zaprowadzić jednakowy płodozmian.

Owce, wszelki inwentarz będzie miał dostatek, uprawa gruntów będzie dokładniejszą, a tém samém zbiory pomyślniejsze, i w[illegible]czas to żyto na grochowczysku po kartoflach nie chybi.

Kartofli dla inwentarza życzyłbym zupełnie nie uprawiać; w to [illegible]ce zaprowadzić uprawę rzepy ścierniskowéj jesiennéj, i w ug[illegible] wiosennéj, oraz buraków, na zimę sadzonych (brukwi, któréj jest gatunek niepotrzebujący flancowania, a tylko od razu sadzenia pod skibę lekką) ziarnkami. Wszystko to jest i zdrowszém dla inwentarza i owiec i z daleko lepszym apetytem spożywane.

Siew koniczyn rozciągnąć na całe pola jarzyną corocznie. Białą siać w połączeniu z innemi. Plew koniczynnych nie naruszać, lecz takowe rozsiewać w polu, z ręki. Tak koniczynę jako i plewy bronować, a nie jak mi się już trafiało, pozostawiać bez bronowania, z czego wiele zupełnie zniszczeje, szczególniéj w czasach posuchy. Piąte pola (ugory) podsiewać gnój przedplonami na zieloną paszę, sadzić brukiew, zasiewać rzepę wiosenną, która przed siewem oziminy dojrzeje. Krów na pachty nie trzymać lepiéj w to miejsce miéć jeden lub dwa pługi więcéj do pracy.

Płodozmian I. Ozimina (w braku nawozu przedplon podorać) po zbożu rzepa ścierniskowa jesienna.

Płodozmian II. Jarzyna (cała koniczyną podsiana) kartofli jak najmniéj.

Płodozmian III. Koniczyna pierwszo-letnia do zbioru dwa razy.

Płodozmian IV. Koniczyna drugo-letnia do zbioru raz (lub zupełnie), lecz częściowo na pastwisko obrócona.

Płodozmian V. Ugor (z początku wiosny pastwisko) na świeżym gnoju przedplon, rzepa wiosenna, brukiew etc.

Po koniczynach nie pozwalać owczarzom na całém polu rozkładać się, bo więcéj zniszczą niż owce spożyją; wyznaczać więc tygodniowo miejsce. Kukurydza i inne, mogą zawsze miéć miejsce albo po kartoflach, albo też w ozimém polu, lecz nie w wielkich ilościach, bo mając z ugoru przedplon, np. zboża, jęczmienia, grochu, wyki i bobiku w połączeniu, można się bez kukurydzy obejść i tąż mięszaniną na stajni nie tylko krowy lecz i woły żywić.

Przy zaprowadzaniu gospodarstwa dobrze jest obliczyć się z pracą i czasem do tejże potrzebnym, oraz ilością potrzebnych rąk i inwentarza. Zaprowadzić potrzebną ilość komorników, dając im rocznie kontrakt i zapewniając mieszkanie, ogród stały, oznaczyć opał, stałą dzienną płacę, ordynaryą w zbożu, od młocki odstąpić albo czyste procentowe ziarno, albo też zapłatę od korca; pozwolić na utrzymanie inwentarza, lecz nie w pańskiéj oborze, a wyznaczyć tylko pewną ilość słomy i siana; owiec kilka przyjąć do owczarni, aby stały i żywiły się z pańskiemi; zimą i latem obowiązać do roboty dwojgiem, t. j. ze służącą, w czasie zbioru siana; koniczyny, żniw, kopania kartofli trojgiem, wyznaczyć pewną stałą ilość dni odrobić się mianych w roku (nie tygodniowo). Za utrzymanie owiec zawarować do mycia i strzyżki jednę osobę bezpłatnie. Jeżeli na ogrodzie sobie wyznaczonym siać będzie oziminę lub jarzynę; słomę dla krowy wyznaczoną usunąć w tym roku, gdyż za to więcéj wywiezie mierzwy w pole dworskie pod kartofle; zabronić wywozu mierzwy w cudze pola, pod usunięciem z mieszkania. Nie w jedném już miejscu zaprowadziłem tak płodozmian jak i komorników; skutek dobry, bo najmu nie brakuje i robota zawsze w swym czasie jest dokonywaną; żniwa tylko miejsce sierpa dopełniają się kosą. Pola z kamieni zupełnie obczyszczone, wszystkie rowy w porządku; a dochód z wełny przewyższa ten, jakiby mógł być, gdyby obszar pól był w połowie oziminą obsianym. Sługi są: 1 pastuch do wołów, 1 do krów, 1 do trzody—fornale i owczarki, kucharka i jedna służąca do obsługi trzody i drobiu.

W. H. K. Ekonom.

Rośliny farbierskie

w kraju naszym rosnące i uprawiane.

CZĘŚĆ PIERWSZA.

(Ciąg dalszy).

Drugim gatunkiem jest *Barwnica łąkowa* (Asperula arvensis) podobna do poprzedniéj, lecz wzrastająca dziko po łąkach, zaroślach i innych miejscowościach. Obie te rośliny jakkolwiek nie są tak cennym materyałem jak marzanna, ale zawsze przez staranne pielęgnowanie należałoby przymioty ich polepszyć i następnie na większą skalę uprawę takowych urządzić, tym więcéj, iż miejscowość w jakich oba gatunki spotykamy, dowodzi, iż kultura na średnim nawet gruncie zaprowadzić z korzyścią by się dała. W Szwecyi używają korzeni tych roślin do farbowania wełnianych materyj na czerwono, żywym, pięknym czerwonym kolorem, tak, iż ją prawie na równi z marzanną cenią i *Krapem Szwedzkim* nazywają. U nas na rośliny te nie zwrócono uwagi, lubo lud używa od dawna korzenia jéj do farbowania pospolitych i podlejszych tkanin.

Przytulii (galium) flora nasza posiada kilkanaście gatunków, lecz pod względem farbierskim tylko *nerwiasta* (G. boreale) ma pewne znaczenie. Rośnie bardzo pospolicie na łąkach, w lasach, gajach, a mianowicie w miejscach zacienionych. Korzeń ma łażący, łodygę prostą, 1 do 3 stóp wysoką, ostro 4-graniastą, o kolankach zgrubiałych. Liści w okrążkach po 4, podłużno-lancetowatych. Kwiaty białe, z kątów liści i na wierzchołku wyrastające. Owoc z dwóch guziczków złożony, podobnie jak w rodzaju barwnicy. Korzeń téj rośliny wydaje bardzo piękną czerwoną farbę, która niczém marzannowéj nie ustępuje; szkoda tylko, iż zawiera jéj tak małą ilość

lubo z drugiéj strony spodziewać się należy, że uprawa staranna zwiększyłaby procent zawartego w korzeniu barwnika. Przy domowém farbowaniu tkanin tą rośliną, należy poprzednio takowe zabarwić na żółto, za pomocą liścia brzozowego.

Krokosz farbierski (Carthamus tinctorius) pochodzi z Indyj Wschodnich, zkąd dostał się do Egiptu, a następnie rozszedł się po wszystkich krajach Europy. Jest to roślina jednoroczna, o łodydze prosto stojącéj, walcowatéj, liściach pręt otulających, rozrzuconych, prawie jajowatych, lśniących na obwodzie, cierniem uzbrojonych, a pod spodem żyłkami obrysowanych. Kwiaty na wierzchołku gałęzi wielkie, pięknéj szafranowo-pomarańczowéj barwy, słabego zapachu. Ziarno nasieniem, przeszło ćwierć cala długie. Głównym materyałem używanym w farbierstwie są piórka kwiatowe, w przyzwoitym czasie i umiejętnie zebrane. Roślina ta nadto wydaje ziarna zdatne na oléj.

Przejdziemy teraz do roślin wydających barwniki żółte, a główną pomiędzy niemi jest *Rezeda farbierska* (Reseda tinctoria). Jest to roślina pochodząca z cieplejszych krajów, lubo Gilibert podaje, iż widział dziko rosnące około Brześcia Litewskiego. W wielu krajach, a nawet i u nas, uprawia się na polach i dopiero w drugim roku idzie w łodygę i wydaje nasienie. Kwitnie w Lipcu, a cała żółto-zielona i dorasta dwóch lub trzech stóp wysokości. Liście rozrzucone, lancetowate, kwiaty drobne, żółte, tworzą grono wierzchołkowe.

Rumian farbierski (Anthemis tinctoria) wyrasta szczególniéj na gruntach suchych, wapnistych. Wysoki jest na stopę lub półtory, o łodydze gałęzistéj, pokrytéj siwemi, przytulonemi włoskami, co stanowi charakterystykę, jak również liście pierzaste, a kwiaty wierzchołkowe na długich szypułkach osadzone, pomarańczowo-żółte.

Sierplik farbierski (Serratula tinctoria), używa się także jako materyał do farbowania na żółto, do czego służą korzenie i liście. Za granicą zaczynają go uprawiać na polach, wartoby więc przedsięwziąść podobne próby i u nas, tym więcéj, że i w naszym kraju rośnie dziko, przytrafiając się w zaroślach, gajach, pastwiskach i t. p. miejscowościach. Łodygę ma prostą, u dołu brudno-czerwonawą, łokcia lub nieco więcéj dorostającą. Liście rozmaite i bardzo zmienne. Kwiaty w baldaszkogran zebrane, drobniejsze jak u naszych ostów. Kwiatki purpurowe, a czasem cieliste. Roślina ta wydaje sok żółtego koloru.

Z trzech gatunków wzrastającego u nas Janowcu, farbierski (Genista tinctoria) bezpośrednio zasługuje na naszą uwagę, jako najpospolitszy i zarazem wydający żółtą barwę. Rośnie on w lasach suchych, w zaroślach, na otwartych wzgórkach i t. p. Jest to krzew wiechowato-gałęzisty, około łokcia wysoki, liśćmi na cal długiemi lancetowemi okryty. Kwiaty duże, żółte, w kłosy na wierzchołku gałęzi zebrane. Owocem strąki przeszło cal długie, po dojrzeniu brunatne.

Dziwić się należy, dla czego u nas dotychczas niepróbowano przyswoić sobie szafranu. Lubo roślina ta dziko rośnie na Wschodzie, jednak od dawnego już czasu po całéj Europie rozmnożoną została. Gatunki szafranu są bardzo liczne; farbierski rozdziela się na dwie odmiany: wiosenny i jesienny. Pierwszy (Crocus vernus) kwitnie na początku Marca i nie odpowiada żadnemu użytkowi jaki ciągniemy zwykle z szafranu, gdyż mało zawiera barwnika i jest bez zapachu. Szafran jesienny (Gr. autumnalis) kwitnie w jesieni i on to jest uprawiany z powodu pożytków swoich.

Główną użytkową częścią téj rośliny są piórka słupkowe, pomarańczowo-czerwonego koloru, mocno pachnące. One to właśnie są handlowym szafranem.

Pozostaje nam jeszcze wspomniéć o dwóch roślinach: o Urzecie i Grzybieniu. Pierwszy rośnie właściwie jako gatunek dziki w południowéj Europie, w wielu jednakże miejscowościach uprawia się starannie na polach. W stanie dzikim roślina ta jest mniéj więcéj kosmata; podlegając jednak starownéj uprawie, traci kutner, nabiera wzrostu dochodzącego do kilku stóp. Liście obfitsze są na przemian ległe, bezogonkowate, lancetowate, śpiczaste, kształt mają strzałkowaty a kolor sino-zielony. Liście te są właśnie materyałem dostarczającym cennéj barwy, indyga, dla farbowania wszelkiego rodzaju tkanin. Kwiaty drobne żółte, w obszerną wiechę na wierzchołku rośliny zebrane.

Grzybień biały (Nymphaea alba) jest rośliną wzrastającą w wodach stojących, mianowicie na stawach i jeziorach. Korzeń ma gruby, liście głęboko sercowato wycięte, zupełnie całe, żółtawo-zielone. Kwiaty wielkie, białe, pachnące i na powierzchni wody pływające. Owoc jest niby fałszywą wielokomórkową jagodą, z wielu torebek złożoną.

Główną zawartością, nadającą roślinom powyżéj opisanym wartość i znaczenie przemysłowe, są istnące w nich barwniki.

Barwnikiem, pod względem fizyologiczno-botanicznym, nazywamy każde ciało udzielające tkankom roślinnym barwy. Natura organiczna bogata jest we wszelkiego rodzaju barwniki, lecz między temi nie ma żadnéj pod względem chemicznym jedności. Mogą to być żywice, gummy lub inne jakiekolwiek związki chemiczne. Zwykle są składu nader zawiłego, zawierają wiele węgla a prawie nic azotu; działają jak słabe kwasy, łączą się z zasadami, a ta własność, jak wkrótce zobaczemy, jest jednym z najcenniejszych przymiotów.

Po większéj części istótą barwiącą w roślinach jest materya pierwiastkowo bezbarwna, która dopiéro przy zetknięciu się z tlenem (kwasorodem) powietrza, nabiera koloru. Nie trudno więc zrozumiéć, iż na odwrót, działając na barwniki pewnemi środkami odebrać im mogącemi tlen, barwnik przechodzi w materyę bezbarwną. Na tém polegają sposoby bielenia za pomocą środków redukujących, jakiemi są nadmiar tlenu przy współdziałaniu wilgoci i słońca (naturalny sposób bielenia na słońcu, przy polewaniu wodą na łąkach), lub środkami chemicznemi, jak chlor, kwas siarkowy i t. p.

Powiedzieliśmy wyżéj, iż barwniki zachowują się jak słabe kwasy i łączą się z zasadami w związki nierozpuszczalne. Otóż właśnie na tém polega farbowanie sztuczne. Osadzanie takie musi być dokonane w stanie doskonałego rozdrobnienia i rozdzielenia, tak aby farby te, działaniem ciepłéj wody, światła, powietrza, mydła, lub nareszcie słabych kwasów, nie doznawały zmiany koloru. Osadzanie się barwników na włóknie tkanin, sprowadza się działaniem tlenu powietrza, przez zanurzenie tkaniny w zw... pierwotnym, bezbarwnym, czyli tak nazwanym *chromogenie*, a następnie wystawieniem na działanie atmosfery. Chromogen, po n... ceniu się powietrzem przechodzi w stan barwny, nierozpuszcz... i tym sposobem osiada w komórkach włókna, udzielając im od... wiedniego koloru. Do osiągnięcia odpowiedniego celu, częściéj używa się zasad mineralnych, które z barwnikami roślinnemi tworzą związki nierozpuszczalne. Ponieważ alkalia (potaż, soda) wydają z barwnikami związki zawsze rozpuszczalne w wodzie, zatém nie mogą służyć do utrwalenia. Najodpowiedniejszemi są sole *ziem* a między temi glinki, tudzież sole metali ciężkich, między któremi pierwsze miejsce trzyma tlenek cynku, używany jako chlornik. Używają się także: tlennik żelaza, miedzi i chromu, lecz te jako same już z natury swéj barwne, główne zastosowanie mają przy zmianie odcienia koloru. Każda więc materya farbowana przechodzi koniecznie dwie kąpiele, najprzód przez tak nazwaną *bejcę*, to jest rozpuszczoną sól utrwalającą np. octan glinki, ałun, chlornik cyny i t p. i przez roztwór barwnika.

Nad działaniem włókna roślinnego w tym razie dużo już bardzo rozpisywano się; według wszelkiego jednakże do prawdy podobieństwa, jest ono czysto mechaniczne, podobne do działania węgla zwierzęcego na roztwory barwne w cukrowniach.

Pomiędzy farbnikami roślinnemi jedne są wspólne wszystkim niemal roślinom, jak np. zieleń (chlorofilin), czerwień, żółcień i błękit kwiatowy. Lecz barwniki te właśnie nie posiadają przemysłowego użytku, gdyż zanieczyszczone są mnóstwem materyj obcych. Inne barwniki są właściwością pewnych roślin i te mają największe zastosowanie w farbierstwie.

Przebiegniemy z kolei te barwniki, które się znajdują w roślinach wyżéj wymienionych i botanicznie opisanych. Głównym barwnikiem niebieskim jest *indygo*. Biel indygowa czyli chromogen, znajduje się jak powiedzieliśmy w Urzecie. Z liści téj rośliny wyrabia się indygo (jak o tém będzie późniéj) przez nalanie wodą, fermentacyę i utlenie, skutkiem czego biel przechodzi w barwnik.

Handlowe indygo, tym sposobem otrzymane, zawiera około 40

do 45% indygotyny, tudzież czerwonego barwnika, zwanego indigroth, brunatny (indig braun) klej roślinny, sole i t. p. Przy użyciu indyga zmieniają takowe w biel za pomocą różnych środków, a mianowicie nalewają go roztworem siarczanu żelaza (koperwas pierwszy żelaza) i wodą wapienną. Inną razą dodają do roztworu mającego w zawieszeniu indygo—otrąb, fermentują i tym sposobem otrzymują biel. Materye zanurzone w bieli indygowéj, po wystawieniu na działanie powietrza, niebieszczeją.

Do barwników *czerwonych* liczy się *rubian* i kwas *ruberytrowy*, znajdujące się w korzeniu *marzanny*. Barwniki te przez fermentacyę przechodzą w *alizarin* i *purpurin*. Pod nazwą *garancyny* otrzymujemy w handlu produkt, wyrobiony przez traktowanie marzanny kwasem siarczanym stężonym i mycie wodą. Kwas siarczany niszczy wiele części obcych i udziela marzanie (przy rachowaniu na wagę) więcéj pierwiastków barwnych.

Kwiaty Krokoszu, znane pod nazwiskiém *saftoru*, zawierają dwa barwniki, czerwony i żółty: piérwszy powszechnie zwany *carthaminą*, używa się do wyrabiania różu, drugi zaś *saflorgelb* z octanem olowiu i amoniakiem wydaje piękny kolor.

W szafranie znajduje się barwnik czerwony *polychroit*, rozpuszczalny w wodzie. Z kwasem siarczanym wydaje barwę niebieską, z kwasem azotowym (serwaserem) zieloną piękną, lecz nietrwałą. Z barytą, wapnem i octanem ołowiu czerwono-żółte, a z miedzią zielonawe lakki.

Nakoniec, w Resedzie farbierskim jest *luteotina*, smaku gorzkiego, własności słabego kwasu.

Na tém kończymy część pierwszą, więcéj teoretyczną naszéj pracy; w następnych przedstawiemy czytelnikom szczegółowe opisanie najlepszych sposobów uprawy roślin farbierskich, tudzież przygotowania ich odpowiedniego, aby mogły bezpośrednio wejść w handel.

Przegląd Rozpraw

C. K. Galicyjskiego Towarzystwa Gospodarskiego.

przez

ZYGMUNTA GAWARECKIEGO.

(Ciąg dalszy).

Wróćmy się teraz do wybornego opisu P. Pietruskiego: «Można także, mówi on, kto posiada suchą piwnicę, zatknąć kilka gałęzi z owocami w mur lub w ziemię, trwać będą aż do grudnia, tylko że kaszowacieją (!) kwaśnieją i wiele ich pleśnieje. Przeszłego roku czytałem w gazecie ogrodniczéj Frauendorfskiéj, że do stołu Króla pruskiego, następującym sposobem śliwki konserwują: wybierają drzewa pięknemi owocami rzęsisto pokryte, zostawując je na nich aż do końca października, a jeżeli pogoda sprzyja, aż do początku listopada; potém obrywają się zwolna nie dusząc, i układają w suchym, nieopalanym pokoju na matach, tak, ażeby się jedna drugiéj nie dotykała; w grudniu każdą sztukę obwija się w białą bibułę, a gdy mocne mrozy, to się z lekka okrywają rogóżkami. Ma się rozumiéć, że zaraz tego sposobu próbowałem, mówi p. P., ale mi się nie udał. Nieobwinięte daleko dłużéj wytrzymały, niż pozawijane w bibułę; zapewne dla tego, że bojąc się kradzieży (widać że w Galicyi własność nie jest bardzo szanowana, gdyż w wielu miejscach w Rozprawach z uskarżaniem na to można się spotkać) i śniegów, nie mogłem tak długo, aż do listopada, czekać z obrywaniem, ażeby zupełnie zcukrzały, jak przepis każe.«

«Ja zaś przechowuję węgierki i czerwone morelówki, mówi daléj autor w następujący sposób: na wiosnę każę sobie zawsze narobić z pięknych żytnich okłotów dużo mat zwyczajnych, takich jakiemi się inspekta nakrywają: te maty muszą, w suchém miejscu schowane, czekiwać swego przeznaczenia. Około św. Michała, w pogodne dni każę małym chłopcom śliwki z szypułkami, ostrożnie, nie ocierając barwy, obrywać do koszyków, przestrzegając pilnie, ażeby ich za pazuchę nie chowali, lub co gorsze nie trzęśli; potém zsypują się powoli do opałek korcowych i zanoszą do owocarni, gdzie już pierwéj maty tak w szeregi na podłodze ułożono, ażeby między niemi wygodnie chodzić można i z każdego boku przystąpić dla przebierania nadpsutych; na tych matach układają się powoli, o pół cala jedna od drugiéj. Z początku przez parę tygodni dobrze się trzymają; listopad jest jednak dla nich najkrytyczniejszym miesiącem; osobliwie podczas wielkiéj słoty dużo ich pleśnieje; dla tego w tym miesiącu trzeba je pilnie dwa razy na dzień przebierać; jednak w miarę jak zimno się wzmaga, pleśń i zgnilizna ustaje, śliwki poczynają się powoli kurczéć, cukrzéć i wtedy koło nich mało jest roboty; trzeba jednakowo codziennie zaziérać, spleśniałe odłączać i zastawiać łapki na myszy. Mrozy najmocniejsze nie tylko że im nic nie szkodzą, ale nawet pomagają, bo już wtedy wszelka pleśń i zgnilizna ustaje; zresztą, w porządnéj owocarni zawsze jest o kilka stopni cieplej niż na dworze, dla tego przykrywać ich nie trzeba.«

Nie wiem czyby palenie siarki w piwnicy, gdzie się przechowują śliwki, nie zapobiegło ich gniciu w listopadzie; sposób ten, jak wiadomo, używanym bywa jak najpomyślniéj przy ochranianiu kartofli od psucia, i te ostatnie nie nabierają najmniejszego zapachu spalonéj siarki—czyby więc śliwki i owoce inne przechowywane nie naciągnęły obcego zapachu i smaku, próba tylko może rozstrzygnąć; pamiętać tylko przy doświadczeniu należy, żeby nie tak długo wysiarkowana piwnica owocowa zamkniętą trzymać, jak to ma miejsce z kartoflami. Gdyby to doświadczenie nie udało się, możeby choć trochę pomogło w dni słotne kadzenie jałowcem i wstawianie węgli świeżo wypalonych, które mają własność połykania zgniłych miazmatów w powietrzu zawartych.

«W styczniu, gdy się śliwki skończą, biorą się maty, na których leżały, do przykrywania inspektów, a nowe robią się znowu późniéj pod śliwki. Tym sposobem, słowa autora, przechowuję corocznie 5 do 6 korcy, na których nigdy mi więcéj jak korzec nie odejdzie. Szczególną jest rzeczą, że się ten owoc najlepiéj na matach z żytniéj słomy konserwuje; probowałem je nie raz układać na stołach, na bibule, na rusztowaniach z tarcic, a żadne tak długo nie wytrzymały, co przekładane na matach, zapewne dla tego, że każde zdźbło jest naturalną rurką, która wszelką wilgoć, parę i wyziewy z owoców w siebie wsiąkając nie dopuszcza zepsucia.«

«Rozliczne odmiany najprzedniejszych gruszek mają tę niedogodność, że razem w jesieni dościgają i tylko przez kilka niedziel w dobrym stanie przechować się dają, a potém kaszowacieją; dla tego na wsi, osobliwie daleko od miasta, gdzie nie można takich owoców prędko sprzedać, nie trzeba nigdy w ogrodzie więcéj jak kilka drzew jednego gatunku pielęgnować. Są wprawdzie oprócz wybornych naszych szarych berów (le Beurré gris), niektóre nowe, przez Van Monsa, Diela i Schmiedebergera wychowane z ziarn przedziwne odmiany, które dopiero w styczniu dościgają, ale i te w dojrzałym stanie długo się przechowywać nie dają, lecz raz doszedłszy, proszą się jeść, gdyż potém smak tracą. Gruszki powinny się obrywać za pogody, w koszyki i zaraz w piwnicy na rusztowaniach z gładko heblowanych tarcic, daleko od muru, na gołém drzewie o 1/2 cala jedna od drugiéj, ogonkami do góry układać. Przy obrywaniu jak najmocniéj przestrzegać należy, aby ich nigdy na gromadę razem nie kłaść, gdyż to jest owoc ciężki i soczysty, który ma dużo wyziewów, a przeto zawsze transpiruje—dla tego też w paczkach jak najstaranniéj poukładane gorzknieją. Biorąc z piwnicy do użytku, trzeba ażeby pierwéj parę godzin w zimnym pokoju poleżały, a potém każdą gruszkę bibułą obetrzéć.«

«Jabłko, ten szlachetny owoc, do długiego przechowywania stworzony, może półtora roku w piwnicy zostawać, nie straciwszy nic ze swojéj dobroci i piękności, jeszcze owszem powinno zyskać, zrobić w więzieniu toaletę i wyjść piękniejsze niż było schowane. Do tego nie potrzeba żadnéj umiejętności, tylko trochę pilności i cierpliwości. Kto chce miéć jabłka wyborne ciągle, powinien swój sad zaopatrzyć w rozmaite, bardzo późne odmiany, ze szkół Diela, Schmiedebergera, Fürsta i innych, których tu wyliczać jest niepodobieństwo; posiadamy bowiem przeszło 2000 odmian tego przedniego, do każdéj porządnéj kuchni tyle potrzebnego owocu; znajdują się wszakże niektóre staropolskie gatunki, jak np. nasze węnetki, węgierki, sliczaki, buraczki, cyganki, co są nie tylko bardzo dobre, ale także długo przechowywać się dają (nazwiska te u nas w Królestwie, a szczególniéj na Mazowszu, zupełnie nieznane, albo

więc posiadamy inne gatunki albo też je inaczéj nazywamy.—Do najpospolitszych u nas jednakże wybornych, letnich jak i zimowych należą: papierówki, mnichy, czubaki, sztetyny, kalwiny, renety, oliwki i t. p. podaję tutaj je dla porównania nazwisk). W tém całém najgłówniejszą jest rzeczą, ażeby jak najdłużéj na drzewie zostawały; kto się spieszy nie wiele zyszcze; prawda, że czasem dla kradzieży albo dla wielkich jesiennych wiatrów, nie jeden czuje się być spowodowanym wcześniéj, niżeliby się należało, swoje owoce pozbierać; ale to nic nie ma do rzeczy, wtenczas daleko więcéj się psują, bo jabłko powinno zostawać na drzewie aż do 1go października. Zimowe gatunki, zerwane przed św. Michałem zwyczajnie się kurczą, gniją lub czernieją. Zbierać je trzeba w czasie pogodnym i układać tak jak gruszki, ogonkami do góry, na rusztowaniach, stołach lub półkach z golych tarcic, bez żadnéj podściołki. Ma się rozumiéć, że trzeba codziennie do tego schowania zaglądać i wybierać nadpsute, tudzież łapki na myszy zastawiać. Tym sposobem utrzymywane jabłka bardzo długo wytrzymują; niektóre gatunki, jak np. kalwilla włoska woskowa, reneta z Damoisson i Bredajska, dopiero w piwnicy otrzymują swoje piękne policzki czerwone i ciesząc pomologa, oczekują cierpliwie, jak wszystkie owoce z kolei przechodzą, ażeby wejść w swoje prawa, nim znowu ranne trześnie zawitają.

«Szkoda tylko, że bardzo wiele odmian z czasem ku wiośnie traci swój przyjemny kwasek i robią się słodkawemi; niektóre przecież, jak np. szare renety, kalwile woskowe, zimowe papierówki nie mają téj wady, te do ostatka swój smak winny zatrzymują. Gdy się jabłka stołowe do użytku biorą, powinny pierwéj tak jak gruszki poleżéć z godzinę w nieopalonym pokoju, potém każdą sztukę wyciera się bibułą, co im połysk nadaje, i na tacy układa. Kto ma dużo jabłek, ten przecież nie będzie mógł tak wszystkie przechowywać; wtenczas trzeba oddzielić najlepsze gatunki i takowe wyżéj opisanym sposobem przechowywać; pośledniejsze zaś na kuchnię lub sprzedaż przeznaczone, mogą być w pakach otwartych na słomie, sianie lub mchu w warstwy poukładane, a renety w piasku przechowywane.«

(Dalszy ciąg nastąpi.)

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ż E.

Gdańsk 13 Sierpnia. Cały tydzień mieliśmy silne upały i susze, w ostatnich dniach noce były chłodniejsze.

Na targach angielskich więcéj okazuje się życia, a lubo materyalne podwyższenie cen jest mało znaczne, wszakże mniéj nacisku do sprzedaży a więcéj ochoty do kupna, nadały handlowi zbożowemu charakter dążności ku poprawie, która na wszystkich bez wyjątku placach czuć się dawała. Żniwa skończone na południu, a w biegu w środkowych częściach Anglii, dały wypadek niższy od średniego, tak pod względem gatunku jak i obfitości W przyszłym tygodniu zbiór w północnych prowincyach rozpoczyna się, ale na lepszy rezultat nikt nie liczy.

Kartofle powszechnie się psują a w wielu miejscach tak je uważają za stracone, że kazano pola przeorać.

We Francyi, w miarę postępu żniwa, coraz widoczniéj niedostateczność zbioru daje się spostrzegać, a według urzędowych dzienników, zbiór ten najmniéj o $^1/_8$ będzie niższym od zeszłorocznego. Brak taki, w obec konsumcyi blisko czterdziesto-milionowéj na ceny nie może pozostać bez wpływu, a tylko znaczne rezerwy tamują silniejszy rozwój targów.

W Belgii i Hollandyi tenże sam stan jest co we Francyi. Ceny trzymają się mocno, lecz obrót interesów w ogólności ograniczony.

Na naszej giełdzie, w ciągu tygodnia ruch był większy i ceny o 10 do 15 guld. przybrały. Mieliśmy wiele świeżych małych partyj pszenicy i żyta; wszystkie odznaczały się nadzwyczajną wagą, bo żyto dochodziło do 130, a nawet 134 fun., a pszenica 134 do 139 fun. Wszakże ziarno jest w ogólności ciemne w kolorze i jakby nieco przypalone. Na równą wagę zeszłoroczne chętniejszych znajdowało kupców i lepsze przynosiło ceny. Żyto trzymało się na najwyższych ostatnich notowaniach i sprzedaż była łatwa, tak na tu leżące ziarno, jako też na odstawę jesienną lub wiosenną.

Sprzedano w ciągu tygodnia pszenicy łasztów 770, żyta 425, na odstawę łasztów 200, jęczmienia 20, owsa 30, rzepaku 150, siemienia lnianego 38, grochu 7.

	płacono za łaszt wagi hol.		guld. prus.		wagi polskiéj		korzec warszawski			
							złp.	gr.	złp.	gr.
Pszen. świeżéj	133 do	136/7	450 do	505	250	257	36	7	40	20
« zeszłoro.	— 131	— 132	410 —	470	247	249	33	2	37	29
« «	— 133	—133/4	440 —	485	250	251*	35	18	30	6
Żyta	— —	— 130	270 —	276	—	245	22	21	23	5
Żyta na odstawę	—	130	— —	276	—	245	—	—	23	5
Rzepaku	— —	— —	475 —	480	—	—	38	10	38	24
Rzepiu	— —	— —	500 —	505	—	—	40	9	40	22
Siem. lnian.	— —	— —	— —	$432^1/_2$	—	—	—	—	34	28

Toruń przebyło pszenicy łasztów $155^5/_6$, żyta 155, jęczmienia $1^2/_3$, grochu 6, bobu $2^5/_6$, belek sosnowych 4847, dębowych 247, bali łasztów 147.

Woda spadła na 6 cali poniżéj zera.

Sprzedano 1200 sztuk okrąglaków pięknych po 525 tal., 800 nadzwyczaj celnych po cenie niewiadoméj, mówią że wyżéj 800 tal. 200 murłat pięknych, 105 belek, po $7^2/_3$ stopa kubicz.

10 kóp bali po 1370 za koronę.

Kursa zamian: Londyn 198, Hamburg $44^2/_3$.

Alexander Makowski.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (procz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetwierti 3293, pszenicy 4007, jęczmienia 1399, owsa 3834, grochu 75, gryki 23, kaszy jęczmiennéj 347, mąki żytniéj 622, mąki pszennéj 406, kartofli 1153, siana fur 1053, słomy fur 259.

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi z upłynionego tygodnia,
to jest od dnia 14 do 20 Sierpnia 1859 roku.

	rsr.	kop.	korzec			od rsr.	kop.	korzec	
Żyta czetwiert	4	$32^1/_2$	2	63	Kaszy jęcz. ord.	5	$90^1/_2$		
Pszenicy ditto	6	$80^1/_2$	4	15	Słomy pud. . .	—	22		
Grochu polnego	5	41	3	30	Siana pud . . .	—	35		
» cukrowego	7	$13^1/_2$	4	35	Drzewa sos. sąż.	7	20		
« fasoli . .	7	38	4	50	Wół dobry. . .	—	—		
Gryki	3	$93^1/_2$	2	39	» średni . .	—	—		
Jęczmienia . . .	4	$67^1/_2$	2	84	» lichy . . .	—	—		
Owsa	2	58	1	57	Ciele	—	—		
Mąki pszennéj					Baran	—	—		
przedniéj pud	1	90			Wieprz dobry	—	—		
Mąki ordynar.	—	95			» średni	—	—		
żyniéj pytlow.	—	78			« lichy .	—	—		
żytniéj razowéj	—	—			Masła pud . . .	7	20		
gryczanéj pud	—	$52^1/_2$			Słoniny « . . .	4	60		
Kaszy jaglanéj					Kartofli czetw.	1	56	—	$95^1/_2$
czetwiert	9	84			Okowity wiadro				
« grycz. zw.	8	$11^1/_2$			bez podatku .	1	$74^1/_2$		
« drobnéj	15	25			Garniec . . .	—	57		
« jęcz. perł.	13	77							

Wprowadzono z Cesarstwa bydła rassy stepowéj sztuk 650, z opasów w Królestwie sztuka —, z Królestwa bydła rassy krajowéj sztuk 135, z pozostałego remanentu zeszłego tygodnia sztuk —, w ogóle sztuk 785; wieprzy 769, cieląt 441, baranów 1166; z tych zakupiono na miejscową konsumcyę: wołów sztuk 569, wieprzy 520, cielęta i barany wszystkie; na liwerunek wołów sztuk 20; z bydła stepowego wyprowadzono do w. Michałowa sztuk —, do Płocka 19, do Częstochowy sztuk —, do Piotrkowa —, do w. Woli —, do Nowogieorgiewska 50, do Mokotowa —, do Powązek i obozu —, z bydła rassy swojskiéj wyprowadzono w różne miejsca Królestwa sztuk 74, na chów do Warszawy i Pragi 7; wyprowadzono z powrotem do domu jako nie sprzedane na targu sztuk 35; pozostało remanentem sztuk 11.

W Drukarni Gazety Warszawskiéj. — Wolno drukować.—W Warszawie dnia 9 (21) Sierpnia 1859 roku. — Cenzor, A. Funkenstein.